

黒酢もろみ末

—鹿児島県福山町産—

黒酢もろみ末は、黒酢の本場鹿児島県福山町で長い年月と手間隙をかけて大切に造られた玄米黒酢粕を乾燥・滅菌した粉末です。酢酸などの有機酸をはじめ、各種のアミノ酸を豊富に含む福山町の玄米黒酢は世界でも類を見ない優れた食品です。その優れた玄米黒酢の粕を原料にした黒酢もろみ末も、各種のアミノ酸、食物繊維などを豊富に含んでいます。



桜島を正面に錦江湾の中心に並び
まるしげ玄米黒酢のカメ壺

分析試験項目	結果
水分	1.9 g/100 g
たんぱく質	17.9 g/100 g
脂質	24.7 g/100 g
灰分	0.8 g/100 g
糖質	30.7 g/100 g
エネルギー	417kcal/100 g
食物繊維	24.0 g/100 g
ナトリウム	1.5mg/100 g

分析試験項目	結果
アミノ酸	
アルギニン	0.62 g/100 g
リジン	0.40 g/100 g
ヒスチジン	0.26 g/100 g
フェニルアラニン	0.77 g/100 g
チロシン	0.73 g/100 g
ロイシン	1.48 g/100 g
イソロイシン	0.73 g/100 g
メチオニン	0.65 g/100 g
バリン	0.92 g/100 g
アラニン	1.09 g/100 g
グリシン	0.61 g/100 g
プロリン	0.77 g/100 g
グルタミン酸	2.94 g/100 g
セリン	0.90 g/100 g
スレオニン	0.70 g/100 g
アスパラギン酸	1.07 g/100 g
トリプトファン	0.20 g/100 g
シスチン	0.51 g/100 g

玄米黒酢の醸造法

人類は古くからヨーグルト、チーズ、味噌、納豆、酒等数多くの微生物の発酵によって作られる食べ物の恩恵に浴してきました。しかもその発酵食品の大半は、元の原料より体に吸収され易く、その栄養に富む特徴をもっています。味噌は大豆に麹菌が、チーズは牛乳にスターター（乳酸菌の一種）が働いて出来ます。いずれも1つの微生物の1回の発酵によってより良い食品に変化するのです。しかしながら、ここに異なった3つの微生物が3度も働きかけ、3回の発酵過程を経て、初めて出来上がる世界でも類を見ない食品があります。それが福山町で造られている玄米黒酢です。

玄米黒酢は次のように3つの微生物の洗礼を受けて造られます。

- (1)「糖化」米に麹菌が働いて糖化する
- (2)「アルコール発酵」糖に酵母菌が働いて酒（アルコール）となる
- (3)「酢酸発酵」酒に酢酸菌が働いて酢に変わる

しかも原料となる米は、今まで日本人の生命を支えてきた、すばらしい栄養源です。

その米を一ひねりどころか3ひねりして1年以上の歳月をかけて、造られたのが玄米黒酢というわけです。したがって、この発酵過程の中で、元の米になかった栄養素が増加し、実に20種類近いアミノ酸と有機酸、種々のミネラルをたっぷり含み、しかも非常に体に吸収されやすく、米よりも一段と成熟した食品になっています。優れた天然醸造の玄米黒酢を



造るには、まず品質の良い玄米、山で濾過されたアルカリ質の自然水、1年間醸造する為の温暖な気候と太陽の光などさまざまな条件が必要ですが、福山の地がまさにこの条件を満たしています。カメ壺による醸造法は、玄米、麴米、水、種酢を仕込んだ壺を露天で、太陽の光を1年以上かけて、1つ1つの壺の中で、糖化、アルコール発酵、酢酸発酵をも同時に行なう複合発酵という手間のかかる醸造法です。

資料提供：まるしげ玄米黒酢製造元（有）重久盛一酢醸造場